

Italienska smaker sedan 1999



**OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA VENTURINO BARTOLOMEO EKO
750ML**

SKU: 8034



Ekologisk Extra Jungfruolja
100 % Ekologiska italienska oliver
Glas 750 ml

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Ekologisk Extra Jungfruolja
100 % Ekologiska italienska oliver.
Kallpressad vid en temperatur under 27 ° C med en surhetsnivå under 0,3%.
Glas 750 ml (x6=kartong)



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: olja av 100% italienska ekologiska oliver.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	3449 kJ / 824 kcal
Fett	91,6 g
- varav mättade fettsyror	13,3 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO

100% italienska oliver

Frantoio Venturino ekologiska extra jungfruolja utvinns från pressning av 100% italienska oliver som kommer från ekologiskt jordbruk.

Oliverna skördas enligt äldre traditioner och metoder - slår oliverna ut ur träden för hand, tas direkt till vår kvarn och pressas inom 24 timmar från skörd, för att bevara och behålla doften, aromen, samt bevara deras viktiga naturliga antioxidanter och organoleptiska egenskaper.

Flaskan, insvept med silverpapper, är användbar inte bara som dekoration utan det är också till för att skydda oljan från solljus som kan orsaka oxidation.

Frantoio Venturino, ekologisk extra jungfruolivolja, kännetecknas av en delikat och söt smak.

Kallpressad vid en temperatur under 27 ° C med en surhetsnivå under 0,3%.

Perfekt för rå fisk, kokt fisk och utmärkt till dressingar och doppa bröd.

30 years of Italian Food Experience

EKO Extra Vergine d'oliva Venturino - Venturino Bartolomeo

Ekologisk Extra Vergine d'oliva Venturino

Frantoio Venturino ekologiska extra jungfruolja utvinns från pressning av 100% italienska oliver som kommer från ekologiskt jordbruk.

Oliverna skördas enligt äldre traditioner och metoder - slår oliverna ut ur träden för hand, tas direkt till vår kvarn och pressas inom 24 timmar från skörd, för att bevara och behålla doften och aromen samt bevara deras viktiga naturliga antioxidanter och organoleptiska egenskaper.

Flaskan, insvept med silverpapper, är användbar inte bara som dekoration utan det är också till för att skydda oljan från solljus som kan orsaka oxidation.

Frantoio Venturino, ekologisk extra jungfruolivolja, kännetecknas av en delikat och söt smak.

Kallpressad vid en temperatur under 27 ° C med en surhetsnivå under 0,3%.

Passar utmärkt till fisk, kött, sallader och att doppa i bröd.

EKO Extra Vergine d'oliva Venturino
ARTIKELNR: 8034
Skålfyllning: Glas 750 ml
Typ av metod: Kallpressad, 100% Italienska ekologiska oliver.
Färg: oroligt gyllene.
Karakter: välbalanserad och delikat med en lättsöt smak.
Servering: Rumsstemperatur. Passar utmärkt till fisk, kött, sallader och att doppa i bröd.
Användningsområde: -

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	3449 kJ / 824 kcal
Fett	91,6 g
- varav mättade fettsyror	13,3 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Ingredienser: olja av 100% italienska ekologiska oliver. Färgsättare och mjölk. 0,001% av förpackning

ILMOLINO
Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

